

En partenariat avec



LA CUISINE DU PORTUGAL

SOURCE DE L'ARTICLE : Selection du Reader'Digest

http://www.selectionclic.com/readers-digest-chef-du-mois-special-portugal-6069

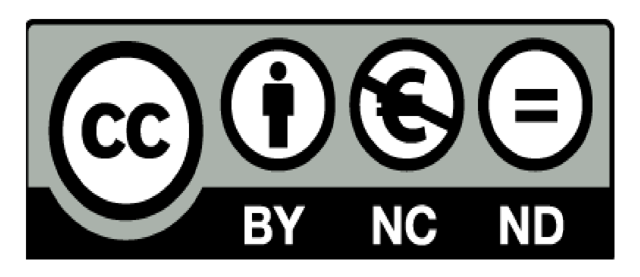
Article rédigé par Mario Costa *- 5 avril 2012*

L'utilisation de cet article a été permise grâce à l'aimable autorisation de Stéphane Calmeyn (Rédacteur en chef de "Selection Reader's Digest")

- **TRANSCRIPTION DU TEXTE**
- **VOCABULAIRE**
- **ACTIVITES DE COMPREHENSION ORALE, ECRITE ET D'EXPRESSION**
- **SOLUTIONS : QUESTIONS DE COMPREHENSION**

***Pour rappel :** Les mots et expressions soulignés dans le texte sont définis plus loin, dans la partie dédiée au vocabulaire*

Document réalisé par Cécile BELLUARD
en partenariat avec SELECTION DU READER'S DIGEST



TRANSCRIPTION DU TEXTE
« Le français sur le bout de la langue », le blog qui vous donne l'envie d'apprendre !

Bonjour à tous, chers auditeurs,
Bienvenue à vous pour ce second numéro des podcasts du "Français sur le bout de la langue" avec, aujourd'hui, un article extrait de la célèbre "SELECTION READER'S DIGEST" consacré à un jeune chef de Lisbonne: Henrique Sa Pessoa

LA CUISINE DU PORTUGAL



Chef et propriétaire du restaurant Alma, à Lisbonne, Henrique Sá Pessoa est aussi **l'animateur** d'une émission culinaire qui remporte un vif succès au Portugal. Sa passion remonte à l'adolescence, où il cuisinait déjà pour ses amis. À 20 ans, il part pour les États-Unis dans le cadre d'un échange universitaire et entend parler de l'Institut Cordon-Bleu, la célèbre école de cuisine de Paris. Un an plus tard, il entre au Pennsylvania Institute of Culinary Arts, à Pittsburgh, fait ses armes à Londres et à Sydney. De retour au Portugal, il travaille dans plusieurs grands restaurants et hôtels **prestigieux**. Le 14 février 2009, il ouvre son propre restaurant, Alma (« âme » en portugais).

L'année suivante, il présente Ingrediente Secreto (« Ingrédient secret »), une émission de télévision qui **met à l'honneur** un **ingrédient** différent chaque semaine. S'il **admet** être influencé par la cuisine espagnole, notamment **catalane** et **basque,** le jeune chef aime expérimenter toutes les traditions culinaires du monde : « J'aime la diversité des **saveurs** et la **qualité d'exception.** Que ce soit dans le choix des produits, sa présentation ou la manière dont il est **accommodé**, un plat doit avoir une identité propre, quelque chose qui le rend unique. »

C'était un podcast réalisé pour "Le français sur le bout de la langue". N'hésitez pas à vous rendre sur le blog où vous trouverez diverses activités en lien avec ce podcast et une multitude de fiches et d' exercices pour approfondir et pratiquer votre français . Et d'ores et déjà, je vous dis à très bientôt pour de nouveaux enregistrements



Retrouvez l'intégralité de l'article ainsi qu'une biographie d'Henrique Sà Pessoa sur :
http://www.selectionclic.com/readers-digest-chef-du-mois-special-portugal-6069

VOCABULAIRE
Chef et propriétaire = Le restaurant "Alma" est dirigé par Henrique Sà Pessoa où il exerce également son métier de chef cuisinier.
Animateur = Se dit d'une personne qui anime, présente une émission (télévisée ou radiophonique).
Faire ses armes = Débuter dans le métier, acquérir de l'expérience dans un domaine précis.
Prestigieux = Important, célèbre.
Mettre à l'honneur = Action de mettre en valeur quelque chose en ne se consacrant qu'à cette dernière. Cette chose devient donc l'objet de toutes les attentions.
Ingrédient = Élément constitutif d'une recette de cuisine (Par exemple, les oeufs, la farine... sont des ingrédients)
Admettre = Reconnaître
Catalane = De la Catalogne (Région au nord-est de l'Espagne)
Basque = Du Pays Basque (C'est une zone géographique située une partie en France, une autre en Espagne... Ces deux parties sont séparées par la chaîne des Pyrénées.)
Saveurs = Goûts
Qualité d'exception = Se dit de la qualité remarquable, donc très grande d'un produit.
Accommoder = Préparer les aliments en vue de les manger/déguster.



ACTIVITES

- **QUESTIONS DE COMPREHENSION**
- **EXERCICE DE REFORMULATION ET DE CONJUGAISON**
- **VOCABULAIRE**

QUESTIONS DE COMPREHENSION
1/Henrique Sá Pessoa est un cuisinier : *portugais *anglais *français *américain *australien *brésilien
2/Henrique Sá Pessoa est l'animateur d'une émission de radio hebdomadaire Vrai ou faux ?
3/Henrique Sá Pessoa a étudié : *aux États-Unis *en France (à Paris) *au Portugal (à Lisbonne) *en Angleterre (à Londres)
4/ Henrique Sá Pessoa se spécialise dans la cuisine exclusivement portugaise. Vrai ou faux ?
5/ Pour Henrique Sá Pessoa, ce qui est important c'est de : *(plusieurs réponses possibles)* *préserver le caractère unique d'un plat *concevoir des plats simples qui plaisent à tous *préserver l'identité de la cuisine portugaise *choisir des produits de grande qualité et de saveurs variées

EXERCICE DE REFORMULATION ET DE CONJUGAISON

EXERCICE N°1

Mettez le paragraphe suivant à l'imparfait de l'indicatif :

« Sa passion remonte à l'adolescence, où il cuisinait déjà pour ses amis. À 20 ans, il part pour les États-Unis dans le cadre d'un échange universitaire et entend parler de l'Institut Cordon-Bleu, la célèbre école de cuisine de Paris. Un an plus tard, il entre au Pennsylvania Institute of Culinary Arts, à Pittsburgh, fait ses armes à Londres et à Sydney. De retour au Portugal, il travaille dans plusieurs grands restaurants et hôtels prestigieux. «

EXERCICE N°2

Réécrivez le paragraphe suivant en mettant tous les verbes à la première personne du singulier, comme si c'était Henrique Sá Pessoa lui-même qui parlait. Attention, veillez à transformer les pronoms personnels et autres adjectifs possessifs...

« Le 14 février 2009, il ouvre son propre restaurant, Alma (« âme » en portugais). L'année suivante, il présente Ingrediente Secreto (« Ingrédient secret »), une émission de télévision qui met à l'honneur un ingrédient différent chaque semaine. S'il admet être influencé par la cuisine espagnole, notamment catalane et basque, le jeune chef aime expérimenter toutes les traditions culinaires du monde : « J'aime la diversité des saveurs et la qualité d'exception. Que ce soit dans le choix des produits, sa présentation ou la manière dont il est accommodé, un plat doit avoir une identité propre, quelque chose qui le rend unique. »

VOCABULAIRE

Relevez dans le texte tous les mots (noms, verbes et expressions éventuelles) en lien avec le thème de la cuisine.

CREDITS

LIEN DE L'ARTICLE ORIGINAL :
http://www.selectionclic.com/readers-digest-chef-du-mois-special-portugal-6069

LIEN DU SITE "LE FRANÇAIS SUR LE BOUT DE LA LANGUE".
http://leflessurleboutdelalangue.blogspot.fr/

LIEN DE TELECHARGEMENT DE LA PISTE AUDIO :
https://archive.org/details/podcast03laCuisineDuPortugal

CREDITS PHOTOGRAPHIQUES
Jonas Bengtsson (Jonas B): Chef (CC BY)
http://www.flickr.com/photos/jonasb/3148977524/

Sharon Hahn Darlin: A modest neighborhood restaurant (CC BY)
http://www.flickr.com/photos/sharonhahndarlin/7206468412/

Julian Stallabrass: Ist-_687 (414) (CC BY)
http://www.flickr.com/photos/slowkodachrome/4447716934/in/set-72157619372335673



• SOLUTIONS DES EXERCICES

QUESTIONS DE COMPREHENSION

1/Henrique Sá Pessoa est un cuisinier portugais

2/Henrique Sá Pessoa est l'animateur d'une émission de radio hebdomadaire
Faux
> »L'année suivante, il présente Ingrediente Secreto (« Ingrédient secret »), une émission de télévision «

3/Henrique Sá Pessoa a étudié aux États-Unis

4/ Henrique Sá Pessoa se spécialise dans la cuisine exclusivement portugaise.
Faux
> »S'il admet être influencé par la cuisine espagnole, notamment catalane et basque, le jeune chef aime expérimenter toutes les traditions culinaires du monde «

5/ Pour Henrique Sá Pessoa, ce qui est important c'est de : *(plusieurs réponses possible)*
*préserver le caractère unique d'un plat
*choisir des produits de grande qualité et de saveurs variées

EXERCICE DE REFORMULATION ET DE CONJUGAISON

EXERCICE N°1

Sa passion **remontait** à l'adolescence, où il **cuisinait** déjà pour ses amis. À 20 ans, il **partait** pour les États-Unis dans le cadre d'un échange universitaire et **entendait** parler de l'Institut Cordon-Bleu, la célèbre école de cuisine de Paris. Un an plus tard, il **entrait** au Pennsylvania Institute of Culinary Arts, à Pittsburgh, **faisait** ses armes à Londres et à Sydney. De retour au Portugal, il **travaillait** dans plusieurs grands restaurants et hôtels prestigieux.

EXERCICE N°2

« Le 14 février 2009, **j'ouvre mon** propre restaurant, Alma (« âme » en portugais). L'année suivante, **je présente** Ingrediente Secreto (« Ingrédient secret »), une émission de télévision qui met à l'honneur un ingrédient différent chaque semaine. Si **j'admets** être influencé par la cuisine espagnole, notamment catalane et basque, **j'aime** expérimenter toutes les traditions culinaires du monde : « J'aime la diversité des saveurs et la qualité d'exception. Que ce soit dans le choix des produits, sa présentation ou la manière dont il est accommodé, un plat doit avoir une identité propre, quelque chose qui le rend unique. »

VOCABULAIRE

Chef /Restaurant /Émission culinaire/ Cuisinait (= verbe cuisiner)/Cordon-Bleu/ Hôtels/ Ingrédient/ Cuisine/ Traditions culinaires du monde / saveurs/ produits/ accommodé (= verbe accommoder)/ Plat

Document réalisé par Cécile BELLUARD
en partenariat avec SELECTION DU READER'S DIGEST

